

MENU DU DÉJEUNER

Uniquement à l'ardoise

***Entrée + Plat ou
Plat + Dessert
= 22 euros**

***Entrée + Plat + Dessert
= 26 euros**

Chaque jour, nous vous proposons un menu du jour, frais et gourmand, qui change quotidiennement.

À déguster simplement, comme un beau moment de partage



MENU DU SOIR

Uniquement à l'ardoise



***Entrée + Plat ou
Plat + Dessert
= 28 euros**

***Entrée + Plat + Dessert
= 35 euros**

Chaque jour, nous vous proposons un menu du jour, frais et gourmand, qui change quotidiennement.

À déguster simplement, comme un beau moment de partage



APÉRITIFS À PARTAGER (ou pas)

L'incontournable Pâté en croûte de Plurielles

Cochon, Volaille, Foie gras, Pistaches, Cranberries

18€

La terrine de campagne de Plurielles

Compotée de saison, Pickles de légumes

11€

L'assiette de Jambon de Parme

30 Mois d'affinage de chez Franco Gulli

14€

ENTRÉES

L'oignon de Roscoff

Déclinaison d'oignons, Pommes, Vinaigre de framboise, Tuile de Parmesan

13€

Le Foie gras de canard des Landes

Compotée de saison, Pickles de légumes

21€

La Truite gravlax Maison

Salade frisée, Crème à l'aneth, Citron

12€

L'Oeuf parfait bio

Purée de champignons, Chanterelles, Raisins, Tuile de pain

13€

PLATS

Les ravioles d'épaule d'Agneau

Bouillon à la coriandre thaï, Citron confit
Olive de Kalamata, oeuf mariné

27€

Le Risotto

Burratina, Épinards, Pleurotes, Parmesan

24€

La Poitrine de porc caramélisée

Mille-feuilles de pommes de terre, Comté
18 mois AOC, Savora, graines de moutarde

26€

Les Calamars en persillade

Chorizo Ibérico, betteraves, riz noir,
gingembre confit

27€

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc

Déclinaison de topinambours, Salicornes,
Grenades

28€

Magret de Canard des Landes

Salsifis, Poire, Orange sanguine, Poivre de Timut

29€

Le dos de Cabillaud

Moule de bouchot, choux-fleurs, Vanille de
Madagascar, Sureau

27€



DESSERTS ET FROMAGES :

Tous nos desserts sont faits maison

L'Assortiment de fromages

*De Ben et Marine, Fromagerie du
bas-Montmartre*

12€

Le snickers

*Ganache au chocolat, Cookie,
Espuma cacahuète, Caramel*

11€

Le baba au rhum

Crème semi-montée à la vanille de Madagascar

12€

La poire

*Poires rôties et crues, Crumble noisette, Sorbet
poire, Espuma miel*

10€

Le Café gourmand

Assortiment de 3 desserts maison

10€

Les Glaces et le Sorbet maison

Tonka, Vanille et Poire

4€

la boule

SOFTS



Coca Cola / Coca zéro 33cl	5,5€
Lemonaid bio (citron vert ou fruit de la passion) 33cl	5,5€
Charitea bio (roïboos ou thé noir ou maté) 33cl	5,5€
Orangeade Uma bio 33cl	5,5€
Kombucha Loven bio (l'original ou jasberry) 33cl	6€
Jus de fruit Meneau bio (pomme / tomate ou abricot) 25cl	6€
Bière sans alcool La Parisienne 33cl	6€
Saint-Géron (eau pétillante) 75cl	6€
Saint-Géron (eau petillante) 37,5cl	4€
Plancoët (eau plate) 75cl	6€
Plancoët (eau plate) 37,5cl	4€

BOISSONS CHAUDES



Espresso	2,8€
Décaféiné	2,8€
Café allongé	2,8€
Noisette	3€
Café crème ou Cappuccino	5€
Infusions et Thés	5€

COCKTAILS

- Ti-punch
- Moscow Mule
- Spritz
- Gin tonic
- Mojito

9€
11€
10€
12€
10€

MOCKTAILS

- Virgin Spritz
- Virgin Mojito

8€
8€

BIÈRES ARTISANALES ET CIDRE

BIÈRES POISSON

Brassées à la main en Normandie par
Arthur Poisson

“Appât” Blonde légère

33cl / 50cl
6€ / 10€

“Béta”, Blonde

10€

“Dwarf” Bonde amer

10€

“Petite Lune” Blanche

10€

“Baracouda” Forte, Florale

10€

“Roussette” Rousse

10€

“Régalec” Fumé

6€ / 10€

Cidre Barnabé Bio 33cl

6€

BULLES

12cl / 75cl

Pet Nat, Le Temps Est Bon, Bobinet, 2023

vins issus de l'agriculture biologique

8 / 36

Pet Nat rosé, Le Ciel est Bleu, Bobinet, 2023

vins issus de l'agriculture biologique

8 / 36

Champagne Erick Schreiber

Champagne Bruno Paillard, Rosé Première Cuvée

12 / 78

135

VINS NATURELS - VINS VIVANTS

12cl / 75cl

VALLÉE DE LA LOIRE (BLANC)

Piak !, Domaine Bobinet, Vin de France, biologique

7,5 / 33

JURA (BLANC)

Bicknell, Clos des Grives, 2022

37

Draine, Clos des Grives, 2022

45

ALSACE (BLANC)

Icare, Domaine Josmeyer, Vin de France,
biodynamique et biologique

39

LANGUEDOC ROUSSILLON (BLANC)

Amistat, 2018, Vin de France

50

VALLÉE DE LA LOIRE (ROUGE)

Saumur Champigny, Amateus Bobi, Bobinet, 2019

50

LANGUEDOC ROUSSILLON (ROUGE)

Altramista, Amista, 2024, Vin de France

7,5 / 32

Amistat, 2018, Vin de France

50

VINS BLANCS

12cl / 75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre, Les Belles Dames, P. Gitton, 2023



46

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay, Domaine des Correaux, 2023

31

Mâcon-Villages, Nos Cinq Terroirs, Famille Paquet, 2023

35

Chablis, Christophe & Fils, 2023

8 / 41

Pouilly Fuissé, Domaine des Correaux, 2023

60

Saint Véran, Les Cras, Famille Paquet, 2020

67

SAVOIE

Silice, Maison des Ardoisières, 2023, Vin de France

33

Argile, Côteau de St P. de Soucy, Domaine des
Ardoisières, 2022

45

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage, Perles Ivoires, Domaine Esprit 2022

45

Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire, Domaine
des Papes, 2022

88

PROVENCE

100% Viognier, IGP Méditerranée, Ogier, 2024

7 / 28

Vent dans les voiles, IGP Pays du Gar, V. Courrèges 2023

30

VIN ROSÉ

PROVENCE

Coteaux d'Aix, Lou Cantaï, Val de Caire, 2022.

7 / 30

VINS ROUGES

12cl / 75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre, Les Romains, P. Gitton, 2020

46

BOURGOGNE

Côteaux Bourguignons, Vieilles vignes, Domaine des Correaux 2023

8 / 35

Bourgogne Pinot noir Vieilles Vignes,

45

R. Demougeot, 2022

Beaune, Epeunotes, R. Demougeot, 2022

60

Morey Saint Denis, Alain Michelot, 2021

82

Nuit-St-Georges 1er Cru “Aux Chaignots”,

130

A. Michelot, 2016

BEAUJOLAIS

Chénas, A. Thevenet, 2019

35

Morgon Vieilles Vignes, A. Thevenet, 2020

46

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage, Domaine Ogier, 2023

8,5 / 42

PROVENCE

100% Grenache, IGP Méditerranée, Ogier, 2023

7 / 26

DIGESTIFS & LIQUEURS

	4cl
Vieille prune de Souillac, Louis Roque	14
Poire Williams , Joseph Cartron 1882, Produit de France	10
Cognac V.S.O.P Godet , La Rochelle	12
Calvados Sassy XO , Normandie	11
Thoreau , assemblage de rhum & cognac, France	12
Rhum Eminente , Cuba, 7 ans,	16
Whisky Nikka From the Barrel, Japon.	12
Whisky Rye Lot 40 , Canada	13
Get 27	8
Ricard	4
Chartreuse	11

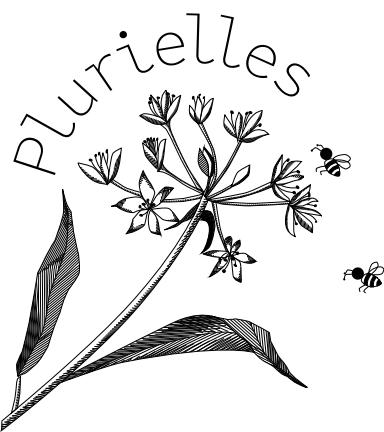
Liqueurs

Nixta , liqueur de maïs mexicain	12
Amaretto Disaronno	10
Baileys	8
Le moine de Montmartre , liqueur de plantes, bio, by Fred	11
Lulu la nantaise , liqueur à base de pommes, bio, by Fred	11

Gins

Gin L'acrobate , France, Bio	11
Gin Maloin Blé noir , Bretagne	11
Lulu la nantaise , liqueur à base de pommes, bio, by Fred	11
Summer vibes , Montmartre, bio, Gin by Fred	12
Intemporel , Montmartre, bio, Gin by Fred	12
Ginger Drop , Montmartre, bio, Gin by Fred	12

Gin by Fred fait partie de la catégorie des Compound Gins. Sur une base d'alcool de genièvre bio, sourcée chez un maître distillateur du sud ouest de la France, le Gin prend naissance dans l'atelier à Montmartre par macération, infusion, assemblage de distillats ou extraits naturels bios en fonction des recettes exclusives.



20 rue Joseph Dijon 75018, Paris
09 81 02 86 28

VENTE À EMPORTER

Fait maison

Produit sur place et avec amour

L'incontournable Pâté en croûte de Plurielles

Cochon, Volaille, Foie gras, Pistaches, Cranberries
13,5€/150g

La terrine de campagne de la cheffe Manon

3,8€/100g

Le Foie gras de canard des Landes nature ou mendiant

13€/100g

La Truite gravlax

6,5€/100g

Le Jambon de Parme

30 Mois d'affinage de chez Franco Gulli
7,5€/100g